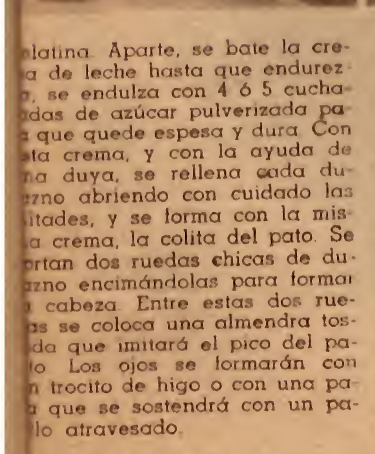
me con una duya encima de
plátanos para así imitar la
a de las velas derritiéndose,
en la punta del plátano se co-
a la mitad de una cereza para
itar la llama de las velas. Con
ıteza de naranja o acitrón, se
ma una asa para terminar el
ndelero.

TITOS NADANDO

2 paquetes de gelatina de limón,
1 lata grande de mitades de duraznos en almíbar,
3 higos en dulce o cristalizados,
2 tazas de crema Chantilly,
Unas almendras tostadas.

Esos patitos son deliciosos y
ciles de hacer y sobre todo
marán mucho la atención, ser-
dos en una fiesta de niños.
Se hace primero la gelatina y
ando empieza a endurecerse,
introducen dos mitades de du-
zno y se dejan en el refrigera-
r unas cuantas horas para que
mine de tomar consistencia la



latina. Aparte, se bate la cre-
a de leche hasta que endurez-
a, se endulza con 4 ó 5 cucha-
adas de azúcar pulverizada pa-
a que quede espesa y dura. Con
sta crema, y con la ayuda de
na duya, se rellena cada du-
azno abriendo con cuidado las
itades, y se forma con la mis-
a crema, la colita del pato. Se
ortan dos ruedas chicas de du-
azno encimándolas para formar
a cabeza. Entre estas dos rue-
as se coloca una almendra tos-
da que imitará el pico del pa-
to. Los ojos se formarán con
n trocito de higo o con una pa-
a que se sostendrá con un pa-
lo atravesado.

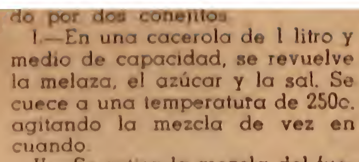
UEVO EN SU NIDO

Para hacer 6 huevos en su nido
e necesita:

/2 taza de melaza blanca,
/4 de taza de azúcar,
2 cucharadas de mantequilla o manteca,
/2 cucharada de sal,
4 tazas de Corn-Flakes u otro cereal,
/4 de kilo de helado.

ntroducción:

Sus niños se sentirán felices



do por dos conejitos.

I.—En una cacerola de 1 litro y medio de capacidad, se revuelve la melaza, el azúcar y la sal. Se cuece a una temperatura de 250c. agitando la mezcla de vez en cuando.

II.—Se retira la mezcla del fuego y se le añade la mantequilla.

(Sigue en la página 82)

